



**Pasticceria
con Bistrot**

Il Progetto

Il progetto nasce da un'idea di Cristina e Francesco.

Amici da una vita, hanno condiviso da sempre la passione per la cucina: Lei dolce, Lui salato.

“Figli” di alcune delle migliori cucine stellate d'Italia, hanno deciso di investire tutto il loro bagaglio professionale in un percorso che unisce la tradizione partenopea alla loro creatività.

Malìa offre prodotti di rosticceria e pasticceria prêt-à-porter sempre freschi e preparati ogni giorno solo con ingredienti di

alta qualità accuratamente selezionati.

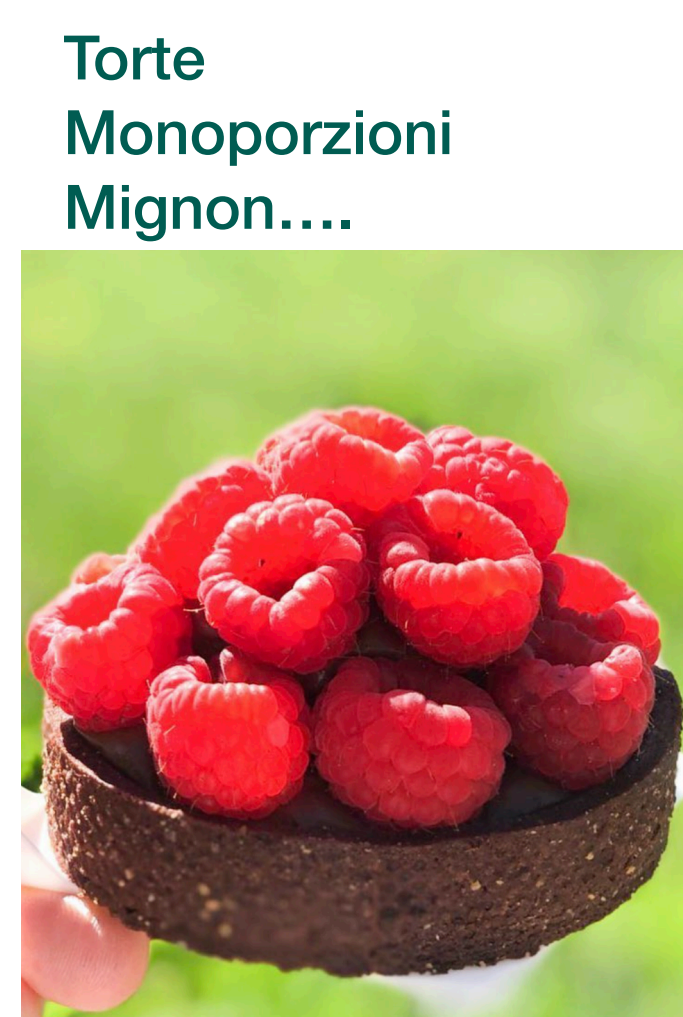




La Colazione

Ogni mattina siamo operativi all'alba per prepararvi le colazione! Accanto al tuo caffè/cappuccino, le nostre brioches, un punto forte e di rilievo per iniziare al meglio la tua giornata.

Potrai assaporare la dolcezza della crema, la classica marmellata, il gustoso cioccolato passando per le più particolari alle brioches vuote; il tutto preparato artigianalmente nel nostro laboratorio

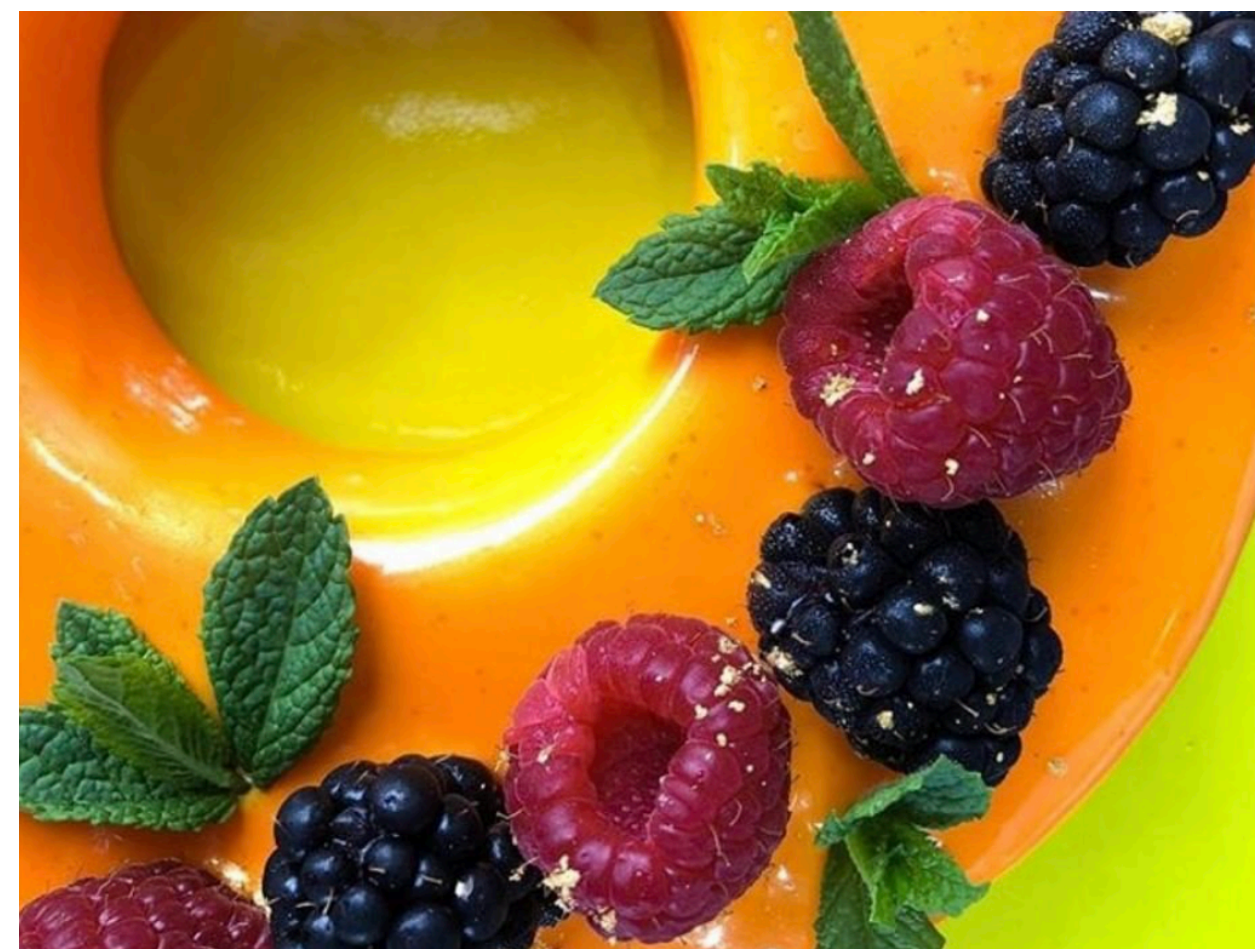


Torte
Monoporzioni
Mignon....

La Pasticceria

I dolci tipici della tradizione napoletana convivono con un'idea innovativa di pasticceria, rigorosamente preparata fresca ogni giorno.

Dove precisione e passione sono gli ingredienti principali di ogni creazione.



Il Bistrot

il Malia Bistrot ha una proposta giovane e fresca, curata al dettaglio ma informale. I piatti della tradizione napoletana sono rivisitati con l'obiettivo sull'esaltazione massima della materia prima di qualità.





Welcome Coffee

Proponiamo per il welcome coffee una selezione di prodotti da forno artigianali e freschi. La scelta può spaziare dal dolce classico della tradizionale colazione all'Italiana, come il croissant farcito con varie confetture, plum cake, biscotti da tè, crostata, oppure il salato, più ricercato nella colazione intercontinentale, accompagnati da caffè espresso, americano, tè, succhi di frutta o spremute di agrumi freschi.

Coffee break

Dopo una riunione impegnativa, il coffee break è vitale: caffè, tisane, succhi di frutta e uno spuntino dolce sono quello che ci vuole!

In alternativa un soft drink fresco e uno snack salato; il limite è la fantasia!

Lunch Light o Gourmet

Il light lunch è pensato per una pausa veloce ma ristoratrice: le nostre proposte per il pranzo leggero comprendono sandwich, piadine, pasta, riso o farro freddi, tramezzini, croissant salati. Tutto con la massima libertà di scelta degli ingredienti, selezionati con cura per fornire un prodotto sempre fresco e gustoso.

Per le occasioni particolari, Malia mette a disposizione i camerieri per un pranzo servito al tavolo direttamente in azienda, proponendo piatti ricercati. Dai polipetti alla Luciana alla ricciola marinata, passando per la melanzana cotta a bassa temperatura con gamberi rossi e il vitello non tonnato.







Eventi Aziendali

Il nostro servizio di catering offre una vasta gamma di servizi: dall'allestimento con qualsiasi tipo di struttura, allo showcooking, servizio a passaggio, al tavolo o buffet: nessuna richiesta esclusa.

INFO.MALIAMILANO@GMAIL.COM
02.036750657



@MALIAMILANO

WWW.MALIAMILANO.COM